## Paritätische Sozialdienste

Tel.: 07 21 / 912 30 - 10

Fax: 07 21 / 912 30 - 20

Kanalweg 40/42 • 76149 Karlsruhe e-mail: Essen@paritaet-ka.de

Kalender-40 **BESTELLSCHEIN** Menü Mo 29.09. 30.09. Mi 01.10. Do 02.10. Fr Tag der 03.10. Sa 04.10. So 05.10.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bitte Ihrem Servicefahrer mit. Sie können die Bestellung auch per Fax oder per Post vornehmen. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Adresse einzutragen.









## Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten! Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

=								
		Menü	1	2	3	4	5	6
_		Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
		Preis	11,40	12,80	15,00	10,90	11,30	11,90
	Mor	itag	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S	Putenmedaillons in Butter- Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
		29.09.	<b>β</b> ι <b>4523</b>	<i>i</i> xx □ • 4365	●	● ∟ 4790	<b>∠</b> • 4548	ಧ ● ∟ 4124
	Dier	nstag	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,6,61,Ei,5	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu	Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree
		30.09.	<b>§</b> ● L 4767	<i>‰</i> □ 4386	Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4202	<b>∠</b> ● ι 4553	& <b>Ø</b> ▲ <b>4552</b>	G,G1,Fi,M,Me,La  ■ L 4429
	Mit	woch	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
		01.10.	Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>∜</b>	∑ <b>*</b> ● 4334	<i>‰</i> ⇔ ∟ 4146	<b>∠</b> • 4508	Ø ● L 4524
	Don	nerstag	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,6,61,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
		02.10.	⇔ ● 4164	<i>‰</i> ● 4445	Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> <b>§ ¾ ♠</b> L <b>4407</b>	<b>2</b> <u>&amp;</u> ∟ <b>4557</b>	<b>&amp; ¾ ¾ ● L</b> 4639	<b>⇔ □ □</b> 4079
	Frei	tag Tag der dt. Einheit	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Panierte Alaska- Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>
		03.10.	<b>¾</b> ∰ ⊾ 4798	● . 4462	<b>⇔ ● ∟</b> 4176		Øx ● 4558	<i>‰</i> ⇔ ь 4610
	Sam	stag	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <sub>M,Me,La</sub>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
		04.10.	<b>¾</b> ⇔ • 4630	<b>∠</b> ½ ∟ <b>4539</b>		<b>1</b>	<b>∠</b> • L <b>4543</b>	<b>⇔</b> • <b>L</b> 4061
	Son	ntag	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,6,61,M,Me,La</sup>
		05.10.	● 4013	<b>% ●</b> 4117	●	<b> </b>	<b>∠</b> • 4562	🎗 🗣 ∟

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 🗸 = mit Alkohol 💪 = vegetarisch 🦹 = ohne Gluten It. Rezeptur 🔏 = ohne Laktose It. Rezeptur 🖔 = Menüs mit mind. 25 q Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

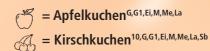
## Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Die Vorsuppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe \*kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Dessert \*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sd,Sb 1,40 € Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

## Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €



**♦** = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

(zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

die mild gewürzt und schonend gekocht sind) = Menüs mit Informationen für Diabetiker

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs,

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.